

(19) HU
MAGYAR
NÉPKÖZTÁRSASÁG



ORSZÁGOS
TALÁLMÁNYI
HIVATAL

SZABADALMI LEÍRÁS

SZOLGÁLATI TALÁLMÁNY

B

A bejelentés napja: (22) 83. 11. 03. (21) 3791/83.

A közzététel napja: (41) (42) 1985. 11. 28.

Megjelent: (45) 1988. 03. 21.

(11)

190615

Nemzetközi
osztályjelzet:

(51) NSzO.

A 23 B 7/04

A 23 C 9/02

Feltaláló(k): (72)

KISS Magdolna 16%, PRÁGER Antal 13%, élelmiszeripari
technikusok, DEGEN Gyula, 15% élelmiszeripari üzem-
mérnök, dr. BEKE György 20%, BOTÁR
Lászlóné 15%, SEBŐK András 13% vegyész-mérnökök,
Budapest, KOZÁRI Tibor gépészmérnök, 8%, Győr

Szabadalmas: (73)

Magyar Hűtőipari Vállalat, Budapest

(54) ELJÁRÁS GYORSFAGYASZTOTT, HABOSÍTOTT GYÜMÖLCSDESSZERT KÉSZÍTMÉNYEK ELŐÁLLÍTÁSÁRA

1

(57) KIVONAT

Eljárás gyorsfagyasztott, habosított gyümölcsdesszert készítmények előállítására. A találmány értelmében úgy jár-
nak el, hogy

a) 40–70 tömeg% – előnyösen natúr vagy enyhén
hőkezelt – gyümölcspürét, 10–30 tömeg% vizet, 5–20
tömeg% cukrot, 20–30 tömeg% sűrített tejet vagy 8–10
tömeg% tejport, valamint ismert stabilizálószer és/vagy
emulgálószer, előnyösen 4 és 8 °C közötti hőmérsékletre
hűtött állapotban összekevernek,

b) a keveréket ismert módon homogenizálják és elő-
nyösen 0 és 4 °C közötti hőmérsékletre előhűtik,

c) –4 °C körüli hőmérsékletre hűtik és egyidejűleg
élelmiszeripari tisztaságú közömbös gázt, előnyösen leve-
gőt vagy nitrogént vezetnek bele és 60–120%, előnyösen
80% habosítási fokra felhabosítják, végül

d) adagolás és töltés után –20 °C körüli hőmérsékleten
ismert módon fagysztyák.

A találmány tárgya eljárás gyorsfagyasztott habosított gyümölcsdesszert készítmények előállítására.

A fagyasztott desszert- és jégkrém-féléknek két fő típusa ismeretes: a tejes, tejszínes készítmények és a vizes fagyaltak (sherbet, gyümölcsfagyalt).

A két fő csoporton belül a további változatok a habosítás fokában, az adagolás, a töltés és keményítés műveleteinek alkalmazásában és sorrendjében, az állomány képlékenységében, keménységében, a 0°C feletti, illetve alatti stabilitásban, valamint a szárazanyag-, cukor- és a zsíradék-tartalomban térnek el egymástól. A fenti tényezőknek megfelelően gyártástechnológiájuk is kisebb, nagyobb mértékben eltérő.

Valamennyi terméktípus közös jellemzője, hogy gyümölcsöt vagy gyümölcslevet csak ízesítőanyagként (max. 15–20%) tartalmaznak, gyümölcsöt főkomponensként (40–70%) tartalmazó, habosítással lazított, gyorsfagyasztott készítmény előállítására szolgáló eljárás nem ismeretes.

A találmány szerinti eljárással gyorsfagyasztott, habosított gyümölcsdesszert készítményeket állítunk elő oly módon, hogy

a) 40–70 tömeg% – előnyösen natúr vagy enyhén hőkezelt – gyümölcspürét, 10–30 tömeg% vizet, 5–20 tömeg% cukrot, 20–30 tömeg% sűrített tejet vagy 8–10 tömeg% tejport, valamint ismert stabilizálószer és/vagy emulgálószer, előnyösen 4°C és 8°C közötti hőmérsékletre hűtött állapotban összekeverünk,

b) a keveréket ismert módon homogenizáljuk, és előnyösen 0 és 4°C közötti hőmérsékletre előhűtjük, majd

c) -4°C körüli hőmérsékletre hűtjük és egyidejűleg élelmiszeripari tisztaságú közömbös gázt, előnyösen levegőt vagy nitrogént vezetünk bele és 60–120%, előnyösen 80% habosítási fokra felhabosítjuk, végül

d) adagolás és töltés után -20°C körüli hőmérsékleten keményítjük.

Az így előállított készítmények rendelkeznek a tejes és tejszínes készítmények magas habosítási fokával, szárazanyag-tartalmával, telt ízével és sima állományával, ugyanakkor zsírtartalmuk lényegesen alacsonyabb, mint azoké,

mányuk 0°C alatt és fölött egyaránt kanalazható és alacsony energiatartalmuk a lágy és vizes fagyaltokéhoz hasonló. Valamennyi ismert terméktől eltérnek azonban abban, hogy 0°C fölött is stabilis habok maradnak, míg

azok elfolynak, illetve víz és egyéb alkotó fázisukra válnak szét. Minthogy az ismert technológiáktól eltérően az eljárás során egyetlen műveletnél sem kell 5°C fölötti hőkezelést alkalmazni, a gyümölcs megőrzi eredeti kedvező beltartalmi és érzékszervi tulajdonságait, amelyek a készítmény magas gyümölcstartalmának megfelelően a natúr gyümölcisével azonos módon érvényesülnek.

A találmány szerinti eljárást az alábbi kiviteli példán mutatjuk be.

Példa

50 tömegrész $5-8^{\circ}\text{C}$ hőmérsékletű natúr szárocápu-rét, 0,1 tömegrész citromsavat és 31 tömegrész lehűtött sűrített tejet összekeverünk, majd hozzáadunk 7 tömegrész cukrot. Végül 10,9 tömegrész vízben feloldott 0,3 tömegrész nátrium-alginátot és 1 tömegrész élelmiszeripari tisztaságú xantángumit és az oldatot a fenti elegyhez adjuk, majd homogenizáljuk, ezután -4°C -ra lehűtjük és egyidejűleg élelmiszeripari tisztaságú nitrogén gázt vezetünk bele, és 80% habosítási fokra felhabosítjuk. Így stabilis jégkristály szuszpenziót, azaz szilárd és folyékony hab komplex kolloidikai rendszert alakítunk ki. Ezt megfelelő dobozokba töltjük és -20°C körüli hőmérsékleten keményítjük. Így kitűnő ízű, habosított szárocakrémet kapunk.

Szabadalmi igénypontok

Eljárás gyorsfagyasztott, habosított gyümölcsdesszert készítmények előállítására, azzal jellemezve, hogy

40–70 tömeg% – előnyösen natúr vagy enyhén hőkezelt – gyümölcspürét, 10–30 tömeg% vizet, 5–20 tömeg% cukrot, 20–30 tömeg% sűrített tejet vagy 8–10 tömeg% tejport, valamint ismert stabilizálószer és/vagy emulgálószer, előnyösen 4 és 8°C közötti hőmérsékletre hűtött állapotban összekeverünk,

a keveréket ismert módon homogenizáljuk, és előnyösen 0 és 4°C közötti hőmérsékletre előhűtjük, majd

-4°C körüli hőmérsékletre hűtjük és egyidejűleg élelmiszeripari tisztaságú közömbös gázt, előnyösen levegőt vagy nitrogént vezetünk bele és 60–120%, előnyösen 80% habosítási fokra felhabosítjuk, végül

adagolás és töltés után -20°C körüli hőmérsékleten ismert módon fagyasztjuk.

METHOD FOR PRODUCING QUICK-FROZEN FOAMED FRUIT DESSERT PRODUCE

Patent Number:

Publication date: 1986-09-29

Inventor(s): DEGEN GYULA;; KISS MAGDOLNA;; SEBOEK ANDRAS;; BEKE GYOERGY;;
BOTAR LASZLONE;; KOZARI TIBOR;; PRADER ANTAL

Applicant(s): MAGYAR HUETOEIPARI VALLALAT

Requested

Patent: HU190615

Application

Number: HU19830003791 19831103

Priority Number

(s): HU19830003791 19831103

IPC

Classification: A23B7/04; A23G9/02

EC

Classification:

Equivalents:

Abstract

Data supplied from the esp@cenet database - l2

Lapsed due to non-payment of fees

Application number: P8303791

Application date: 1983.11.03

Publication number: 37008

Publication date: 1985.11.28

Registration number: 190615

Hungarian title: Eljárás gyorsfagyasztott, habosított gyümölcsdesszert készítmények előállítására

Owner: Győri Hűtőipari Vállalat, Győr (HU)

Inventor: dr. Beke György, Budapest (HU), 20%

Kiss Magdolna, Budapest (HU), 16%

Dégen Gyula, Budapest (HU), 15%

Botár Lászlóné, Budapest (HU), 15%

dr. Sebők András, Budapest (HU), 13%

Práder Antal, Budapest (HU), 13%

Kozári Tibor, Győr (HU), 8%

Abstract (first publication):

Eljárás gyorsfagyasztott, habosított gyümölcsdesszert készítmények előállítására. A találmány értelmében úgy járunk el, hogy

a) 40-70 tömeg% - előnyösen natúr vagy enyhén hőkezelt - gyümölcspürét, 10-30 tömeg% vizet, 5-20 tömeg% cukrot, 20-30 tömeg% sűrített tejet vagy 8-10 tömeg% tejport, valamint ismert stabilizálószer és/vagy emulgeálószer, előnyösen 4 és 8 uC közötti hőmérsékletre hűtött állapotban összekevernek,

b) a keveréket ismert módon homogenizálják és előnyösen 0 és 4 uC közötti hőmérsékletre előhűtik,

c) -4 uC körüli hőmérsékletre hűtik és egyidejűleg élelmiszeripari tisztaságú közömbös gázt, előnyösen levegőt vagy nitrogént vezetnek bele és 60-120%, előnyösen 80% habosítási fokra felhabosítják, végül

d) adagolás és töltés után -20 uC körüli hőmérsékleten ismert módon fagyasztják.

Measures Change of owner, representative, authorship

OK. Publication of patent application (CV)

Measure Announcement: 1985.11.28 (BB9A Publication of patent applications)

9. Lapse of definitive patent protection due to non-payment of fees (EZ)

Measure Date: 1996.07.08 Reception: 1996.07.20 Announcement: 1996.08.28 (MM4A Lapse of definitive patent protection due to non-payment of fees)

Change of owner, representative, authorship

7. Acceptance of relinquishment from representation (ET)

Measure Date: 1995.09.25 Reception: 1995.10.02 Announcement: 1995.10.30 (FH92 Termination of representation)

Former representative: S.B.G. & K. Budapesti Nemzetközi Szabadalmi Iroda, Budapest (HU)

Publication of patent applications (BB9A)

Hungarian Patent Office
PIPACS 2003/I.

Date of query: 2003.05.30

Query string: P8303791

Number of hits: 1 measure

Printed: 1

Sort: Patent number (descending)

-
- | | | |
|---------------|---------------|-----------------|
| (51) | (13) A | 1985.11.28 |
| (11) T/37 008 | (21) P8303791 | (22) 1983.11.03 |
- (73) Győri Hűtőipari Vállalat, Győr (HU)
- (72) dr. Beke György, Budapest (HU), 20%, Kiss Magdolna, Budapest (HU), 16%, Dégen Gyula, Budapest (HU), 15%, Botár Lászlóné, Budapest (HU), 15%, dr. Sebők András, Budapest (HU), 13%, Práder Antal, Budapest (HU), 13%, Kozári Tibor, Győr (HU), 8%
- (54) Eljárás gyorsfagyasztott, habosított gyümölcsdesszert készítmények előállítására
- (74) S.B.G. & K. Budapesti Nemzetközi Szabadalmi Iroda, Budapest
- (57) Eljárás gyorsfagyasztott, habosított gyümölcsdesszert készítmények előállítására. A találmány értelmében úgy járunk el, hogy
- a) 40-70 tömeg% - előnyösen natúr vagy enyhén hőkezelt - gyümölcspürét, 10-30 tömeg% vizet, 5-20 tömeg% cukrot, 20-30 tömeg% sűrített tejet vagy 8-10 tömeg% tejport, valamint ismert stabilizálószer és/vagy emulgeálószer, előnyösen 4 és 8 uC közötti hőmérsékletre hűtött állapotban összekevernek,
- b) a keveréket ismert módon homogenizálják és előnyösen 0 és 4 uC közötti hőmérsékletre előhűtik,
- c) -4 uC körüli hőmérsékletre hűtik és egyidejűleg élelmiszeripari tisztaságú közömbös gázt, előnyösen levegőt vagy nitrogént vezetnek bele és 60-120%, előnyösen 80% habosítási fokra felhabosítják, végül
- d) adagolás és töltés után -20 uC körüli hőmérsékleten ismert módon fagyasztják.